

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Hasan Dede



BIANCO MACERATO



LAVORAZIONE IN ANFORA



VECCHIE VIGNE



INFO

Paese: Turchia

Regione: Cappadocia

Vitigno: Hasan Dede

Suolo: Sedimenti fluviali

Estensione del vigneto: 1,0 ha

Tipo d'impianto: Alberello

Densità ceppi per ha: nd

Età media del vigneto: 100 anni

Produzione media per ha: 20 hl

Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione a grappolo intero per 6 mesi nelle Kups (anfore turche). Svinatura e affinamento nelle stesse per 1 anno.

Solforosa totale: 1 mg/l

Bottiglie prodotte: 480

PRODUTTORE



GELVERI MANUFACTUR

Udo Hirsch

PERCHÉ

L'Hasan Dede di Gelveri Manufactur è un vino bianco macerato intenso e potente, come una bomba di frutta tropicale che si amalgama a cenni di pietra focaia e terra bagnata. Al palato dimostra un bel corpo e una buona e lunga persistenza.

QUANDO

Quando si festeggia l'arrivo dell'estate, una bottiglia di Hasan Dede è il modo giusto per accompagnare una bella cena all'aria aperta. Il tutto con un bel pollo ruspante stufato in casseruola con peperoni. Così realizzerete una cena perfetta all'insegna dell'autenticità!

